



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Superintendência Federal de Agricultura no Estado de São Paulo
Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - Divisão de Defesa Agropecuária
Rua Treze de Maio, 1558 - 2º andar - Bela Vista - São Paulo/SP CEP:- 01327-002
Fone (11) 3251-0400/Fax (11) 3287-9453 e-mail: sipov-sp@agricultura.gov.br

WORKSHOP ÓLEOS VEGETAIS
ASPECTOS TÉCNICOS E LEGAIS APLICADOS AO SETOR DE AZEITE DE OLIVA, TEMPEROS E ÓLEOS
COMPOSTOS

PÚBLICO ALVO: responsáveis técnicos e gerentes de qualidade das indústrias, importadoras e envasilhadoras de azeite de oliva, molhos, temperos e óleos compostos, além de representantes de sindicatos e associações de produtores, importadores e envasilhadoras que possam atuar como multiplicadores das informações. PROCON, ANVISA, CVS, Vigilância Municipal, MAPA, Ministério Público Federal e Estadual, Associação de Supermercados, Comitê de Clientes.

LOCAL: FIESP

PERÍODO: 30 e 31/10/2017

Evento gratuito. Vagas limitadas

Inscrições pelo e-mail: deagro@fiesp.com.br

PROGRAMAÇÃO

Horário	Assunto	Palestrante
1º DIA - Dia 30/10/2017		
9:00-9:45h	Abertura com autoridades	Autoridades convidadas
9:45-12:00	Mesa Redonda: Apresentação dos resultados da Operação ISIS e das ações de Fiscalização do CVS e ANVISA Desafios encontrados	Autoridades do MAPA, CVS-SP, MP, ANVISA
12:00-13:30h	Almoço	
13:30-14:45h	Procedimentos de importação de Azeite de Oliva	AFFA Luciana Lurkiv VIGIAGRO
14:45-15:00h	Perguntas e respostas	
15:00-16:00h	Apresentação sobre as características de identidade e qualidade dos óleos vegetais e condições de processos de extração, refino e armazenamento que interferem na qualidade do azeite de oliva, óleo de bagaço de oliva e outros óleos vegetais	Profª Marisa Regitano d'Arce ESALQ-USP
16:00-16:15h	Perguntas e respostas	
16:30-17:15h	Apresentação e discussão dos aspectos técnicos das análises laboratoriais envolvidas na identificação e classificação do azeite de oliva e óleos vegetais	Profª Marisa Regitano d'Arce ESALQ-USP
17:15-17:30h	Perguntas e respostas	
2º DIA - Dia 31/10/2017		
9h-10:15h	Fraudes em alimentos, elementos motivadores, prejuízos gerados, modos de operação, métodos utilizados e segmentos das cadeias produtivas sujeitos às fraudes. Fraudes encontradas na cadeia de Azeite de Oliva.	AFFA Paulo Gustavo Celso – LANAGRO/RS
10:15-10:45h	Perguntas e respostas	
10:45-11:45h	Ações no combate às fraudes em azeite de oliva	Dr. Maximiliano Ribeiro Deliberador - Promotor de Justiça MP-PR; e AFFA Jose Roberto Viccino – SIPOV-PR
11:45-12:00h	Perguntas e respostas	
12:00-13:30h	Almoço	
13:30-14:10h	Legislação sobre Molhos, Temperos e Óleos Compostos ou Mistos: enquadramento de novos produtos	Rosane Maria Franklin Pinto Gerente GIALI/ANVISA
14:10-14:30h	Perguntas e respostas	
14:30-15:45h	Ações da Vigilância Sanitária sobre azeite de oliva	Isabel de Lelis Andrade Moraes – Diretora Técnica DITEP/CVS-SP
15:45-16:00h	Perguntas e respostas	
16:15-17:00h	Encaminhamentos: diretrizes e ações futuras de responsabilidade dos órgãos públicos e privados	MAPA, CVS-SP, MP, ANVISA